Modèle no 085-3605-2

MASTER Chef TM MC

BARBECUE DE TABLE AU PROPANE

AVERTISSEMENT
Une installation, un ajustement, une modification ou un entretien incorrect peut causer des blessures ou des dommages matériels. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'effectuer l'entretien de cet équipement.

DANGER
Le fait de ne pas suivre ces instructions pourrait provoquer un incendie ou une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures ou des décès.

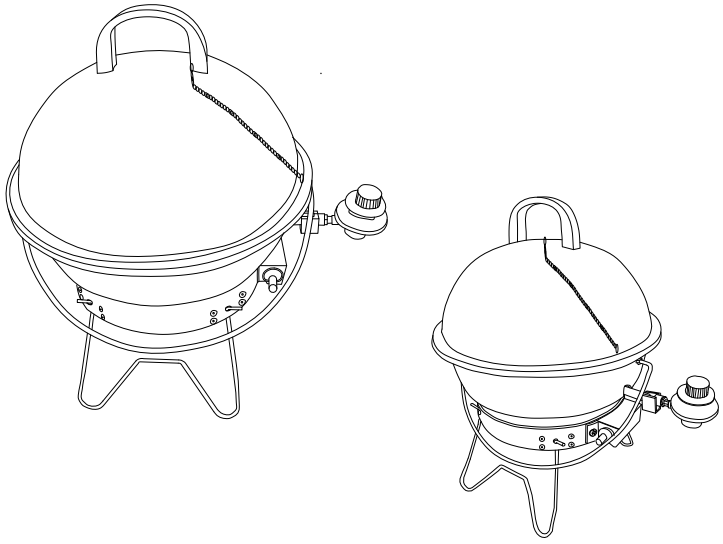
DANGER
NE PAS utiliser le barbecue pour le chauffage ni la cuisson à l'intérieur. Des fumées TOXIQUES peuvent s'accumuler et causer l'asphyxie. NE PAS utiliser cet appareil sur une embarcation nautique ni à l'intérieur d'un véhicule récréatif.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :
l'État de la Californie reconnaît que des substances chimiques créées par la combustion du propane peuvent causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres dommages au fœtus.

AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

utilisez cet appareil à l'extérieur seulement (hors de tout espace restreint fermé)



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCES ULTÉRIEURES. SI VOUS ASSEMBLEZ CET APPAREIL POUR UNE AUTRE PERSONNE, VEUILLEZ LUI REMETTRE CE GUIDE D'INSTRUCTIONS AFIN QU'IL OU ELLE PUISSE LE CONSERVER POUR RÉFÉRENCES ULTÉRIEURES.

CSA CERTIFIED ®

DESIGN CERTIFIED ®

Instructions pour le barbecue

Avant la cuisson

Étape no1 Gardez votre barbecue à une distance suffisamment éloignée de vos biens immobiliers *
Étape no 2 Effectuez toujours un essai d'étanchéité sur tous les raccords.*
Étape no 3 Éloignez les enfants du barbecue.

Pendant la cuisson
(Veuillez suivre ces instructions attentivement afin d'éviter de déclencher les soupapes de sûreté.)

Étape no 1 Ouvrez d'abord le couvercle et tournez lentement la soupape de propane.
Étape no 2 Tournez un seul bouton à la fois lorsque vous allumez le barbecue.
Étape no 3 Cet appareil restera chaud après son utilisation. Utilisez des gants ou des mitaines de cuisiner isothermes pour vous protéger des surfaces brûlantes ou des éclaboussures des liquides chauds.

Après la cuisson

Étape no 1 Après chaque utilisation, laissez le barbecue fonctionner pendant 10 à 15 minutes pour brûler les résidus de nourriture.
Étape no 2 Attendez que le barbecue soit complètement refroidi avant de fermer le couvercle.
Étape no 3 Nettoyez les accumulations de graisses pour éviter les incendies de graisse. Recouvrez votre appareil d'une housse pour éviter la rouille.

*** Veuillez consulter le Guide d'instructions pour de plus amples détails.**

AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables près de cet appareil ni d'autres appareils.
2. Une bouteille de propane non branchée ne devrait pas être entreposée près de cet appareil ni d'autres appareils.
3. Ne pas remplir la bouteille de propane au-delà de la limite maximale.
4. Ne jamais laisser de l'huile ou de la graisse atteindre une température supérieure à 400˚F ou 204˚C. Si la température dépasse 400˚F (204˚C) ou si de l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation de propane.

DANGER

Si vous décelez des odeurs de propane :

1. Coupez l'alimentation de propane de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et communiquez immédiatement avec votre fournisseur de propane ou le service des incendies.
5. Le fait de ne pas suivre ces instructions pourrait provoquer un incendie ou une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures ou des décès.

DANGER

1. Ne laissez jamais cet appareil fonctionner sans surveillance.
2. Si un incendie survenait, éloignez-vous de l'appareil et téléphonez immédiatement au service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre des flammes de graisse ou d'huile avec de l'eau.
3. Le fait de ne pas suivre ces instructions pourrait provoquer un incendie ou une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures ou des décès.

Ignorer les instructions ci-dessus pourrait causer des incendies, des explosions ou des dangers de brûlures susceptibles d'occasionner des dommages matériels, des blessures ou des décès.

Ce guide d'instruction contient des renseignements importants nécessairespour le montage approprié et une utilisation sécuritaire de l'appareil. Lisez et suivez tous les avertissements et les instructions avant le montage et l'utilisation de cet appareil. Suivez tous les avertissements et les instructions avant l'utilisation de l'appareil.

(Conservez toujours ce guide pour références ultérieures.)

Table des matières

Pour votre sécurité **4**

Liste illustrée des pièces **6**

Liste du matériel **7**

Instructions de montage **8**

Cuisiner avec votre barbecue **12**

Brancher votre bouteille de propane **12**

Essais d'étanchéité **12**

Pour allumer votre barbecue **12**

Procédure pour réinitialiser la soupape d'excès de débit de sûreté **14**

Entretien **14**

Guide de dépannage **15**

Programme de garantie **16**

Pour votre sécurité

REMARQUE : L'utilisation et l'installation de ce produit doivent respecter les lois, les règlements et les normes de l'endroit où il est utilisé. En l'absence de telles législations, veuillez consulter le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, ou le Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192

Règlements canadiens :
Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, Propane Storage and Handling, CSA B149.2, et le Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV series, selon ce qui s'applique .

AVIS IMPORTANT : ASSUREZ-VOUS DE BIEN LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER À L'ASSEMBLAGE ET À L'UTILISATION DE CET APPAREIL.
La sécurité d'abord!
Lisez et assurez-vous de bien comprendre toutes les mises en garde et les mesures de sécurité avant de cuisiner avec votre barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Les bouteilles de propane doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants. Elles ne doivent pas être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ni de tout autre espace clos.
2. L'utilisation d'alcool, de médicaments ou de drogues peut nuire au jugement d'un individu, en l'empêchant de monter adéquatement ou d'utiliser cet appareild'une façon sécuritaire.
3. Assurez-vous de toujours ouvrir le couvercle prudemment et lentement puisque la chaleur et la vapeur qui se trouvent à l'intérieur du barbecue peuvent causer de graves brûlures.
4. Placez toujours votre barbecue sur une surface plane et dure loin de matériaux et de structures combustibles. Une surface asphaltée couverte de revêtement à liants hydrocarburée n'est peut-être pas appropriée.
5. Ne laissez jamais le barbecue allumé sans surveillance.
6. Éloignez les enfants et les animaux domestiques du barbecue en tout temps.
7. N'utilisez pas le barbecue lors des jours venteux.
8. Ce barbecue doit être utilisé exclusivement avec du propane (bouteille de propane non incluse).
9. Ne tentez pas de fixer ce barbecue au système de propane autonome d'une roulotte, d'une caravane, d'un motorisé ou d'une maison.
10. Ne pas utiliser de charbon ni d'essence pour briquets.
11. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour l'allumage. La bouteille de propane doit être fabriquée et homologuée selon les normes inhérentes aux bouteilles de propane du LP-gas cylinder of the US Department of Transportation (DOT)
    Règlements canadiens :
    ou du Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.
12. Cet appareil de propane extérieur n'est pas conçu pour être fixé aux embarcations nautiques ni aux véhicules récréatifs, ni à l'intérieur de ceux-ci.
13. Ne tentez pas de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé.
14. N'utilisez le barbecue avant qu'il soit COMPLÈTEMENT assemblé et que toutes les pièces soient solidement fixées et serrées.
15. Gardez les produits et les matériaux combustibles à plus de 50" (127 cm) du barbecue en tout temps. N'utilisez PAS ce barbecue au propane ni aucun autre produit au gaz sous un abri muni d'un toit ni près de constructions contenant du combustible non protégé.
16. N'utilisez pas ce barbecue dans un environnement à risque d'explosion. Gardez l'espace autour du barbecue propre et libre d'essence et de matériaux combustibles ou de tous autres gaz ou matériaux inflammables.
17. Ne tentez pas d'utiliser ou d'assembler cet appareil si des pièces sont manquantes ou endommagées. Communiquez plutôt avec notre service à la clientèle afin d'obtenir des pièces de rechange.
18. Il est permis de ranger cet appareil à l'intérieur seulement si la bouteille de propane est débranchée et retirée de l'appareil.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner comme un appareil de chauffage. Ne vous servez jamais de cet appareil pour le chauffage.
20. Ne placez jamais de récipients de cuisson vides sur l'appareil pendant son utilisation. Soyez très prudent lorsque vous utilisez des récipients de cuisson avec cet appareil.

Endroits sécuritaires pour l'utilisation de ce barbecue extérieur

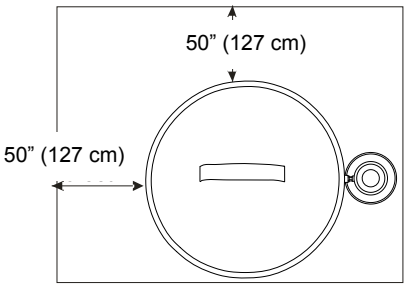
⚠ DANGER

N'utilisez jamais ce barbecue extérieur dans un bâtiment, un garage, une remise, un passage recouvert ni à l'intérieur d'une embarcation nautique, d'une remorque ou d'un véhicule récréatif afin d'éviter les risques d'incendie, d'asphyxie ou d'empoisonnement au monoxyde de carbone.

⚠ AVERTISSEMENTS

N'utilisez pas cet appareil à des endroits recouverts d'un toit ou de matériaux inflammables (p. ex. auvents, parasols, galeries ou gazebos).

Assurez-vous toujours que ce barbecue n'est pas placé sous le surplomb(i.e. corniche, balcon) d'une maison, d'un garage ou de toute autre structure avant de procéder à l'allumage. Un surplomb fait dévier les embrasements et irradie de la chaleur sur la structure, ce qui peut causer un incendie.



Assurez-vous toujours que le barbecue est placé à plus de 50" (127 cm) de tous matériaux ou surfaces inflammables avant de procéder à l'allumage. De plus, assurez-vous qu'il n'y a pas d'essence ni d'autres substances volatiles près du barbecue (voir l'illustration à droite). La température d'un incendie de graisse ou de la chaleur irradiée peut être suffisante pour enflammer des substances volatiles ou inflammables.

Assurez-vous de toujours placer ce barbecue dans un endroit où il ya suffisamment d'air pour la combustion et la ventilation. N'obstruez pas le passage de l'air de combustion et de ventilation, mais ne placez jamais cet appareil dans un endroit où il y a de grands courants d'air ou des vents violents. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance afin d'éviter que des incendies de graisse se produisent.

Ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant son utilisation ou lorsqu'il est encore chaud afin d'éviter les risques de blessures.

N'entreposez jamais de l'essence ou toute autre substance inflammable ou volatile près de ce barbecue ou de tout autre appareil capable de créer de la chaleur, afin d'éviter d'allumer un incendie.

Assurez-vous toujours que l'installation de ce barbecue respecte les lois, les règlements et les normes de l'endroit où il est utilisé. En l'absence de telles législations, veuillez consulter le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, , or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192.
Règlements canadiens :
Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, Propane Storage and Handling, CSA B149.2,et le Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV series, selon ce qui s'applique.

⚠ DANGER – Précautions pertinentes à l'utilisation du propane

Le propane est un gaz inflammable et dangereux s'il n'est pas manipulé adéquatement. Prenez connaissance des caractéristiques du propane avant de l'utiliser.

- Caractéristiques du propane : inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air et s'accumule dans des poches dans les zones basses.
- À son état naturel, le propane n'a pas d'odeur. Pour votre sécurité, un odorisant y a été ajouté.
- Au contact de la peau, le propane peut causer des brûlures.
- Ce barbecue est sorti de l'usine du fabricant pour l'utilisation avec du propane seulement.
- N'utilisez jamais une bouteille de propane endommagée. N'utilisez jamais une bouteille de propane dont la soupape, la bague, la base ou toute autre composante est endommagée.
- Les bouteilles de propanes rouillées ou bosselées peuvent être dangereuses et doivent être inspectées par votre fournisseur de propane.

⚠ ATTENTION

Il est essentiel de garder propre le compartiment de la soupape, les brûleurs et les espaces de circulation d'air du barbecue. Inspectez le barbecue avant chaque utilisation.

Étape no 1. Inspectez tous les raccords afin de vous assurer qu'ils sont sécuritaires.

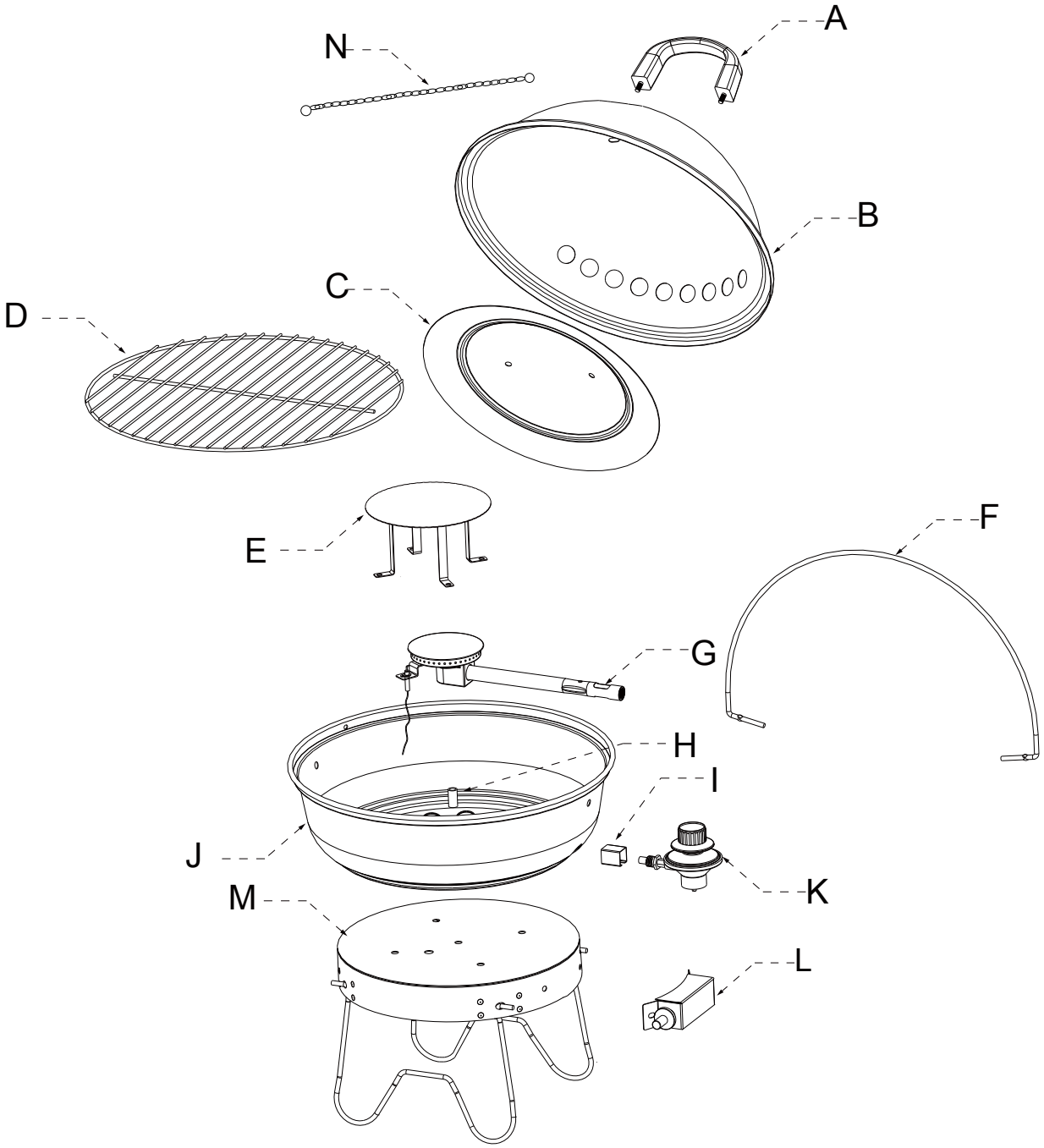
Étape no 2. Vérifiez et nettoyez les tubes de venturi du brûleur pour vous assurer qu'il n'y a pas d'insectes ni de nids d'insectes en enlevant le brûleur et en y insérant un nettoyant à l'aide d'une brosse allongée dans chaque tube afin de vous assurer que le passage est libre de toute obstruction.
*** Un tube bouché peut causer un incendie sous le barbecue. ***

Étape no 3. Assurez-vous que l'ajutage de la soupape pointe tout droit et qu'il est complètement inséré dans le tube de venturi.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

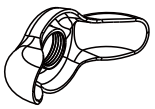
1. Une bouteille de propane est nécessaire pour utiliser ce produit.
2. Ce barbecue n'est PAS conçu à des fins commerciales.

Liste illustrée des pièces



Pièce	Description	Qté	Pièce	Description	Qté	Pièce	Description	Qté
A	Poignée du couvercle	1	G	Dispositif du brûleur	1	M	Dispositif de support	1
B	Couvercle	1	H	Cylindre fixe du brûleur	1	N	Chaîne	1
C	Écran thermique du couvercle	1	I	Couvercle du conduit	1			
D	Grille de cuisson	1	J	Foyer	1			
E	Plaque de chaleur	1	K	Régulateur	1			
F	Poignée	1	L	Dispositif d'allumage piézo	1			

Liste de matériel

AA : 2 pièces	BB : 4 pièces	CC : 6 pièces
 M6	Ø 6 x 18 (Mica)	M6
DD : 6 pièces	**EE : 4 pièces**	**FF : 1 pièce**
Ø 6 x 12	M6 x 16	M6 x 30
GG : 1 pièce	**HH : 2 pièces**	
Ø 6 x 18	M6 x 12	

La taille du matériel ci-dessus peut être différente.Un tournevis est nécessaire pour effectuer le montage.

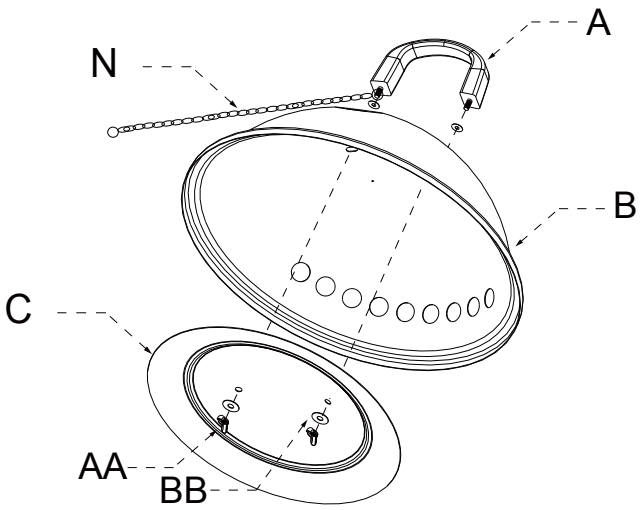
Instructions d’assemblage

Sortez tout le contenu de la boîte d’emballage et assurez-vous d’avoir toutes les pièces avant d’amorcer l’assemblage. Une fois que le barbecue est entièrement assemblé , effectuez une vérification complète afin de vous assurer que tous les boulons sont bien serrés. Resserrez avec le tournevis si nécessaire.

Durée d’assemblage estimée : 20 minutes.

Étape no 1

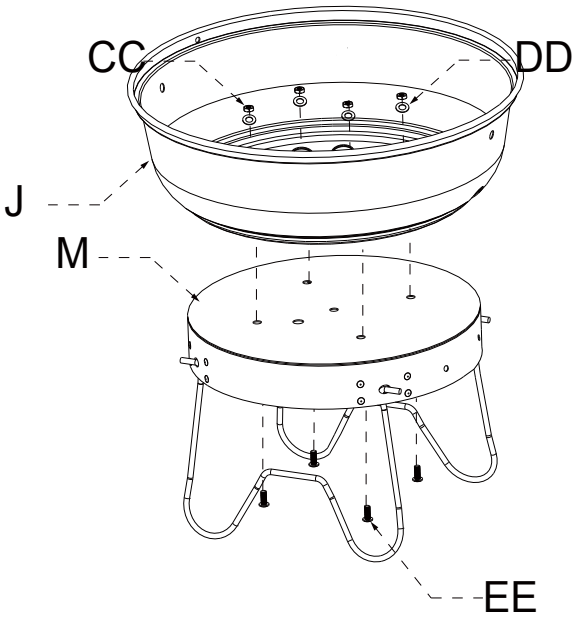
a) Alignez les trous du couvercle (B) sur les trous de l’écran thermique du couvercle (C).
b) Placez une des extrémités de la chaîne (N) sur le boulon de la poignée du couvercle (A) puis placez deux rondelles de mica (BB) sur les deux boulons séparément.
c) Insérez les deux boulons sur la poignée du couvercle (A) dans les trous du couvercle (B). Fixez-les avec des rondelles de mica (BB) et un écrou à oreilles (AA) séparément.



AA	M6	2 pièces
BB	Ø 6 x 18 (mica	4 pièces

Étape no 2

a) Alignez les trous du foyer (J) sur ceux du support (M).
b) Insérez un boulon (EE) dans un trou percé. Fixez-le avec une rondelle plate (DD) et un écrou (CC).
c) Répétez ce processus pour les trois autres trous.



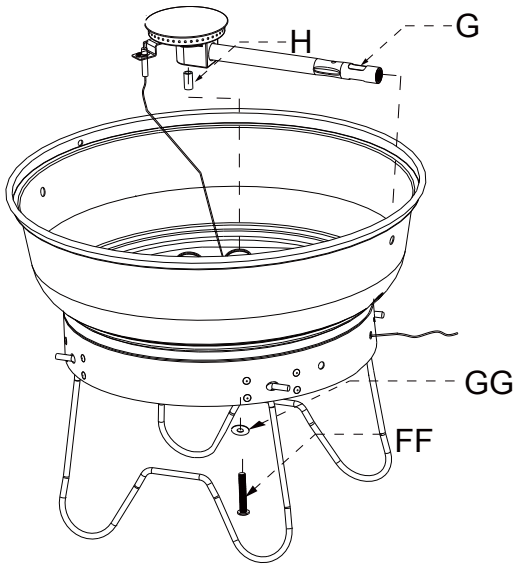
CC	M6	4 pièces
DD	Ø 6 x 12	4 pièces
EE	M6 x 16	4 pièces

Étape no 3

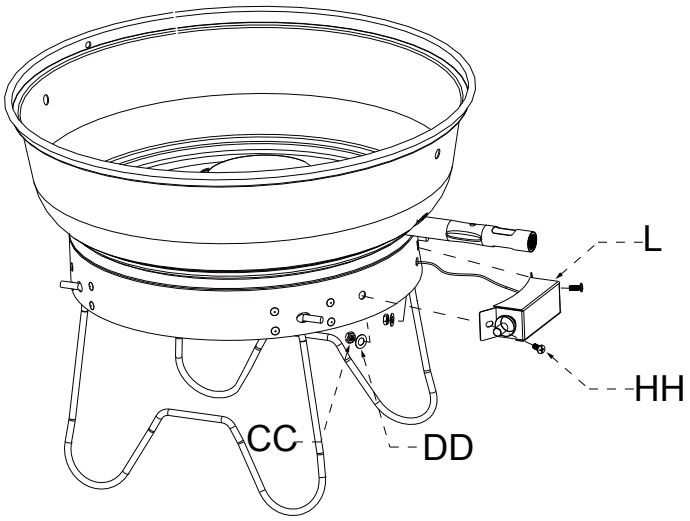
a) Insérez l'extrémité du tube du dispositif du brûleur (G) dans les trous sur le côté du foyer (J). Ensuite, placez le foyer (J) sur le support (M) et alignez le tout sur le trou du centre.

b) Placez le cylindre fixe du brûleur (H) sous le dispositif du brûleur (G) et alignez le tout sur le trou du centre du foyer (J).

c) Fixez-les sur le dispositif de support (M) avec une rondelle (GG) et une vis (FF) avec un tournevis.



FF	M6 x 30	1 pièce
GG	Ø 6 x 18	1 pièce



Étape no 4

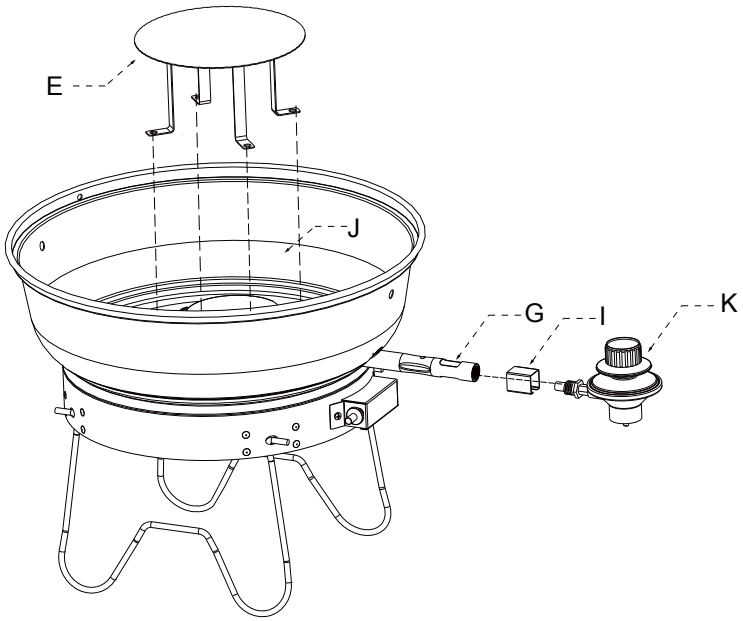
a) Insérez le fil-électrode à l'extrémité de la pièce d'allumage piézo dans le dispositif d'allumage piézo (L).

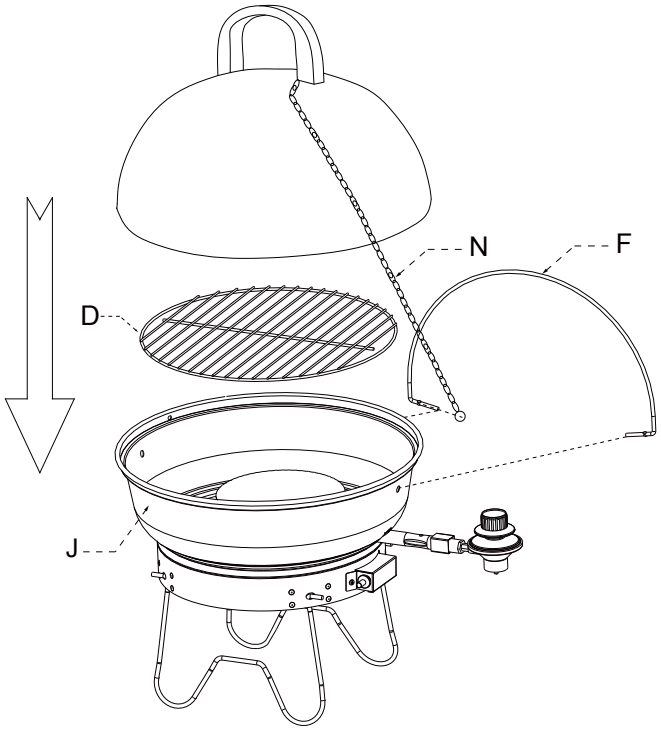
b) Alignez le trou d'assemblage du dispositif d'allumage piézo (L) sur les trous du dispositif du support (M) et fixez-les avec deux vis (HH), deux rondelles (DD) et deux écrous (CC).

HH	M6 x 12	2 pièces
CC	M6	2 pièces
DD	Ø 6X12	2 pièces

Étape no 5

a) Placez la plaque de chaleur (E) dans le foyer (J). Alignez les boulons (EE) de l'étape no 2 sur les trous de la plaque de chaleur (E).
b) Verrouillez le couvercle du conduit (I) sur le tube du brûleur. Ensuite, installez le régulateur (K) sur le dispositif du brûleur (G).





Étape no 6

a) Insérez la poignée (F) dans l'extrémité libre de la chaîne (N). Ensuite, insérez le bout de la poignée dans les trous du foyer (J).
b) Placez la grille de cuisson (D) à l'intérieur du foyer (J).
c) Placez le couvercle assemblé sur le foyer (J).

Étape no 7

Vissez la bouteille de propane dans le sens horaire dans le filetage sous la soupape du régulateur jusqu’à ce qu’elle soit bien en place. Assurez-vous que les raccords sont bien serrés et effectuez un essai d’étanchéité (voir page 12).

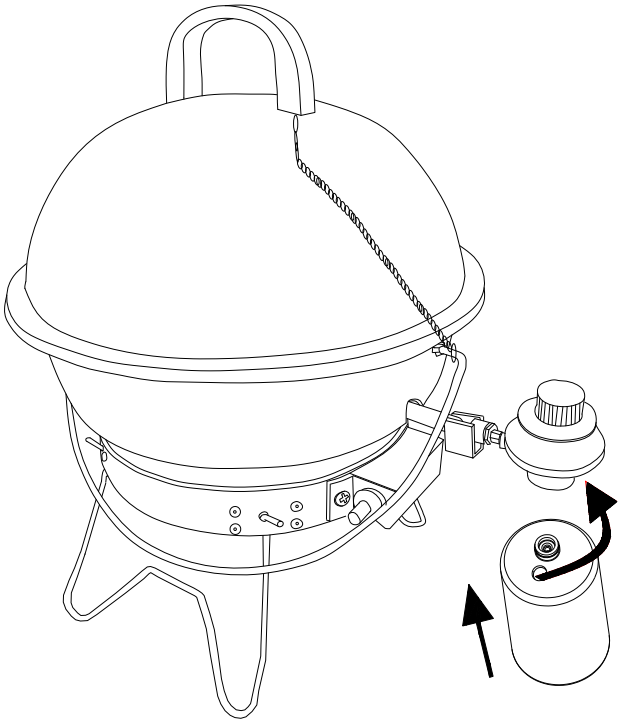
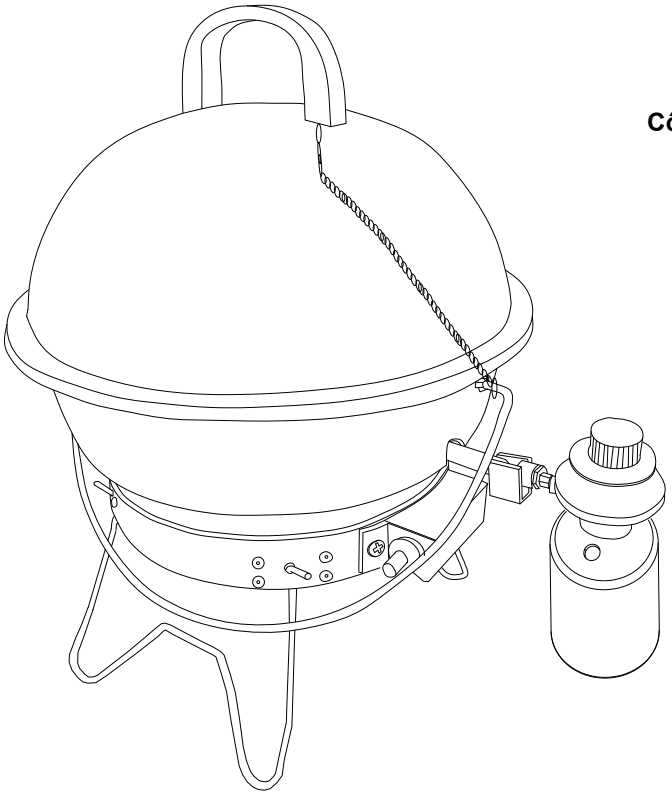


Illustration du barbecue complètement assemblé

Côté gauche

Côté droit



Instructions pour l'utilisation du barbecue

ATTENTION!

Utilisez seulement le régulateur fourni. S'il devait être remplacé, communiquez avec notre service à la clientèle. L'utilisation de pièces non autorisées peut créer des conditions et un environnement non sécuritaires.

Le branchement de la bouteille de propane

La bouteille de propane utilisée avec cet appareil doit être fabriquée et certifiée selon les normes édictées dans Specifications for LP-gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT).
Règlements canadiens :
Transport Canada (CVSE).

Seules les bouteilles sur lesquelles il est inscrit « propane » doivent être utilisées. Utilisez seulement des bouteilles d'une livre (16,4 oz or 465 g) dotées (Diamétre 3.86" x trés 7.87") d'un dispositif de branchement compatible avec un raccord pour les appareils de cuisson extérieurs. La bouteille de propane doit être équipée d'un dispositif de sortie des vapeurs. La bouteille de propane doit être débranchée lorsque l'appareil n'est pas utilisé. L'entreposage de l'appareil à l'intérieur est permis SEULEMENT si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la potée des enfants et elles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos. Votre bouteille ne doit jamais être entreposée dans un endroit dans lequel la température atteint plusde 125°F (51,6°C). Avant le branchement, assurez-vous qu'il n'y a pas de débris coincé dans la bouche de la bouteille, la tête de la soupape du régulateur, la tête du brûleur ou les orifices du brûleur. Branchez la soupape du régulateur et serrez solidement à la main. Débranchez la bouteille de propane de la soupape du régulateur lorsque le barbecue n'est pas utilisé. N'obstruez PAS la circulation de l'air de combustion et l'air de ventilation du barbecue.

DANGER : Un incendie ou une explosion causant la mort ou de graves blessures peut survenir si les instructions suivantes ne sont pas respectées à la lettre :

- N'entreposez jamais de l'essence ou d'autres substances volatiles près de ce barbecue.
- N'entreposez jamais une bouteille de propane près de ce barbecue ou près d'une autre source de chaleur potentielle.
- Ne remplissez jamais une bouteille de propane à remplissage unique.

DANGER

Afin d'éviter un danger d'explosion ou d'incendie, lors d'un essai d'étanchéité :

1. Effectuez toujours l'essai d'étanchéité indiqué ci-dessous avant d'allumer le barbecue et chaque fois que vous branchez la bouteille.
2. Ne fumez pas et ne permettez pas d'autres sources d'allumage dans l'espace où vous effectuez l'essai d'étanchéité.
3. Effectuez le test d'étanchéité à l'extérieur dans un espace bien ventilé.
4. N'utilisez pas d'allumettes, de briquets ou de flammes pour vérifier la présence de fuites.
5. N'utilisez pas le barbecue tant qu'il y a une fuite. Si vous ne pouvez pas remédier à une fuite, débranchez l'alimentationde propane et communiquez avec un réparateur d'appareils de propane ou votre fournisseur de propane local.

Essais d'étanchéité

1. Mélangez de 2 à 3 oz. (60 à 85 mg) d'une solution d'essai de fuite : une part de savon de vaisselle liquide et trois parts d'eau.
2. Assurez-vous que le bouton de réglage est à la position « OFF ».
3. Vaporisez la solution d'essai de fuite sur la soupape du réservoir jusqu'au point de branchement du régulateur.
4. Examinez si la solution d'essai de fuite fait des bulles près des raccords. S'il n'y a pas de bulles, les raccords sont bien serrés.
5. S'il y a des bulles, vous avez une fuite. Passez à l'étape no 6.
6. Débranchez le régulateur du réservoir et branchez-le à nouveau. Assurez-vous que les raccords sont bien serrés.
7. Effectuez un autre test avec la solution d'essai de fuite.
8. Si vous percevez des bulles à nouveau, remplacez la bouteille.

L'allumage du barbecue

DANGER : Le fait de laisser le couvercle fermé lors de l'allumage – ou de ne pas attendre cinq minutes pour laisser les vapeurs de propane se dissiper si le barbecue ne s'allume pas immédiatement – peut causer une explosion, de graves blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT : Pour éviter des blessures, ne placez jamais votre tête directement au-dessus du barbecue lorsque vous vous préparez à allumer – ni lorsque vous allumez – le brûleur.

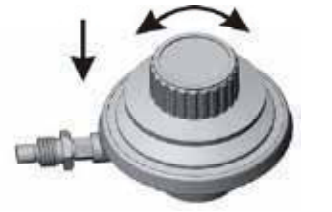
Le brûleur principal

1. Ouvrez le couvercle lorsque vous allumez le brûleur.

   ⚠ **AVERTISSEMENT :** Tenter d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé pourrait causer une explosion.

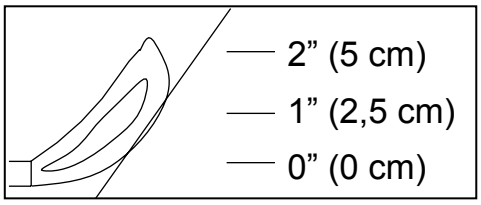
   Assurez-vous que la canalisation d'air de l'appareil est libre de toute obstruction. Des araignées et des insectes peuvent construire des nids qui obstruent l'orifice du brûleur ou des tubes de venturi. Un tube de brûleur obstrué peut provoquer un feu sous l'appareil.

1) Push down
2) Turn counterclockwise to "on"
3) Turn clockwise to "off"



2. Toutes les soupapes doivent être à la position « OFF ».
3. Tournez l'alimentation de propane à « ON » en branchant la bouteille de propane au raccord d'entrée du régulateur.
4. Appuyez sur le bouton de réglage et tournez-le à la position « HIGH ».Ensuite, appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage. Après l'allumage, observez la flamme du brûleur et assurez-vous que tous les orifices sont allumés : une flamme bleu-jaune d'un ou deux pouces (2,5 à 5 cm) devrait jaillir des orifices du brûleur.
   1) Si l'appareil ne s'est pas allumé, appuyez sur le bouton d'allumage deux ou trois fois.
   2) Si l'appareil ne s'est toujours pas allumé, tournez le bouton de réglage à la position « OFF ». Attendez cinq minutes en laissant le couvercle ouvert – afin de laisser le propane se dissiper – et répétez la procédure.
5. Tournez le bouton de la soupape jusqu'à la température de cuisson désirée.
   1) Appuyez
   2) Tournez dans le sens antihoraire à « ON »
   3) Tournez dans le sens horaire à « OFF »
6. Si la flamme est éteinte lors de l'utilisation de la grille, fermer le robinet de l'appareil en appuyant sur la commande et en le tournant dans le sens horaire. Attendez cinq minutes avec le couvercle ouvert pour permettre au gaz de sortir et de répéter la procédure d'allumage.

Assurez-vous que le brûleur est adéquatement allumé en constatant les indications ci-dessous. Si la flamme qui se dégage semble anormale, veuillez consulter le Guide de dépannage (voir page 15)afin d'appliquer des mesures correctives.

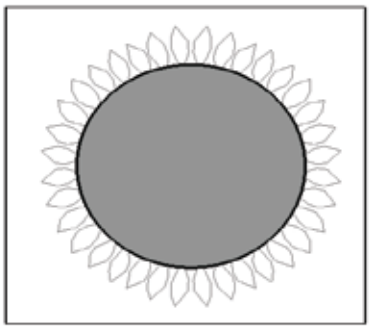


Observez la couleur et la hauteur de la flamme lorsque l'appareil est allumé : la flamme devrait être bleu-jaune et mesurer de 1 à 2'' (2,5 à 5 cm).

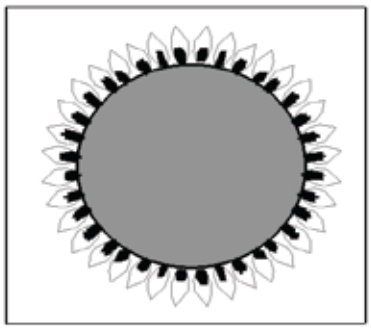
Figure A

Figure B

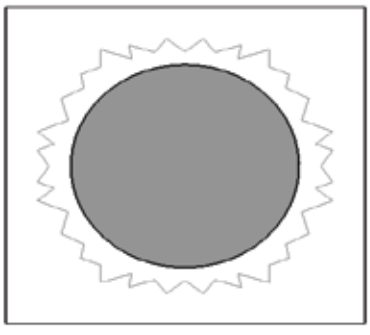
Figure C



Normal : une flamme d'un bleu tamisé avec des pointes jaunes mesurant de 2,5 à 5 cm (1 à 2'').



Déréglé : des flammes bleu foncé bruyantes signifient qu'il y a trop d'air.



Mauvaise combustion : des flammes jaunes ondulantes indiquent qu'il n'y a pas suffisamment d'air.

Flammes violentes :
Des flammes violentes jaillissent parfois lorsque des gouttes ou des morceaux de nourriture tombent et s'enflamment sur la plaque de chaleur ou le brûleur. Un peu de flammes est normal et souhaitable puisque cela donne aux aliments le goût unique que l'on retrouve dans les grillades. Il est toutefois nécessaire de contrôler l'intensité de la flamme, par contre, afin d'éviter de brûler les aliments, d'obtenir une cuisson irrégulière ou de provoquer un incendie.

⚠ **AVERTISSEMENT : En tout temps, surveillez le barbecue attentivement lors de la cuisson et baissez le niveau de la flamme (bouton en position « LOW ») ou éteignez l'appareil (bouton en position « OFF ») dès que surviennent des flammes trop intenses.**

Pour éteindre le brûleur :

Tournez toujours le bouton de la soupape dans le sens horaire jusqu'à la position « LOCK OFF ». Débranchez promptement la bouteille de propane.

Procédure sécuritaire pour réinitialiser la soupape d'excès de débit

Le propane peut être soudainement interrompu si vous ouvrez la soupape de la bouteille de propane rapidement. Cette procédure est efficace avec les bouteilles de propane de tous les formats. Pour vous assurer que la procédure est suivie d'une façon sécuritaire et efficace, veuillez suivre les instructions ci-dessous à la lettre.

1. Tournez la soupape du régulateur à la position « LOCK OFF ».
2. Débranchez la bouteille de propane de la soupape du régulateur.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Tournez la soupape du régulateur à la position « HIGH ».
5. Attendez au moins une minute.
6. Tournez la soupape du régulateur à la position « LOCK OFF ».
7. Attendez au moins cinq minutes.
8. Rebranchez la bouteille de propane à la soupape du régulateur.
9. Avec le couvercle ouvert, tournez la soupape du régulateur à la position « HIGH » et allumez le barbecue.
10. Observez la plaque d'acier inoxydable une fois que l'appareil est allumé : elle devrait être réchauffée après cinq à dix secondes et la couleur de la plaque d'acier inoxydable devrait devenir rouge deux ou trois minutes plus tard.
11. Si le barbecue ne s'allume pas, tournez la soupape du régulateur à la position « LOCK OFF » et débranchez la bouteille de propane. Ensuite, communiquez avec le service à la clientèle afin d'obtenir de l'aide .

Entretien

IMPORTANT

Assurez-vous que votre appareil est complètement refroidi avant de le couvrir d'une housse afin d'éviter la corrosion provenant de la condensation.

⚠ **ATTENTION :** L'entretien et le nettoyage doivent être effectués lorsque le barbecue est refroidi, l'alimentation en propane coupée et la bouteille de propane débranchée. NE NETTOYEZ aucune pièce du barbecue dans un four auto-nettoyant puisque la chaleur intense endommagerait la surface.

Le nettoyage du dispositif du brûleur

Le fait de chauffer la grille de cuisson pendant environ 15 minutes après chaque utilisation empêchera l'accumulation de résidus de nourriture.

Nettoyants recommandés :

détergent à vaisselle liquide doux
tampon de nettoyage de nylon
trombone
air comprimé

N'utilisez PAS de nettoyant contenant de l'acide, du xylène ni de l'essence minérale.

Surfaces extérieures

Utilisez une solution d'eau chaude et de détergent à vaisselle doux pour nettoyer les surfaces extérieures. Rincez bien avec de l'eau.

Surfaces intérieures

Si la surface intérieure du couvercle du barbecue semble s'écailler, c'est que de la graisse collée et transformée en charbon se décolle des parois. Nettoyez bien avec un puissant détergent et de l'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher complètement.

Partie inférieure de l'intérieur de l'appareil : enlevez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon de nettoyage. Nettoyez avec un détergent à vaisselle et de l'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher.

Grille de cuisson : la grille de cuisson en acier inoxydable est très fragile et doit être manipulée avec soin. Utilisez un mélange d'eau chaude et de détergent à vaisselle doux ou de bicarbonate de soude. Une poudre à récurer non abrasive peut être utilisée pour les taches tenaces. Rincez à l'eau.

Plaque de chaleur : nettoyez les résidus avec une brosse métallique et de l'eau savonneuse. Rincez à l'eau.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	• Le propane ne circule pas.	• Vérifiez si la bouteille de propane est vide. Remplacez le cas échéant; si la bouteille n'est pas vide, consultez la section « Procédure sécuritaire pour réinitialiser la soupape d'excès de débit ».
	• Circulation du propane obstrué.	• Nettoyez la canalisation du brûleur.
	• Déconnexion du brûleur au niveau de la soupape.	• Rétablissez le contact entre le brûleur et la soupape.
	• Fils d'araignée ou nids d'insectes dans le venturi.	• Nettoyez le venturi.
	• Orifices du brûleur bouchés ou encrassés.	• Nettoyez les orifices du brûleur.
Chaleur irrégulière.	• Orifices du brûleur bouchés ou encrassés.	• Nettoyez les orifices du brûleur.
	• Un nouveau brûleur peut contenir des résidus des huiles de fabrications.	• Faites chauffer la grille avec le couvercle fermé pendant 15 minutes.
	• Fils d'araignée ou nids d'insectes dans le venturi.	• Nettoyez le venturi.
	• Graisse, assaisonnement ou résidus de nourriture sur le brûleur.	• Nettoyez lebrûleur.
	• Mauvais alignement entre la soupape et le brûleur de venturi.	• Assurez-vous que le brûleur de venturi est adéquatement branché à la soupape.
Baisse soudaine de la chaleur ou de l'alimentation de propane.	• Bourrasque ou vents violents.	• Placez le devant du barbecue face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme.
	• Niveau de propane bas.	• Remplacez ou remplissez la bouteille de propane.
	• Soupape d'excès de débit déclenchée.	• Consultez la section « Procédure sécuritaire pour réinitialiser la soupape d'excès de débit ».
Flammes violentes	• Accumulation de graisse.	• Nettoyez la grille de cuisson.
	• Viandes très riches en gras.	• Retirer le gras de la viande avant la cuisson.
	• Température de cuisson intense.	• Ajustez (baissez) la température en conséquence.
Feux de graisse persistants.	• Graisse coincée dans des accumulations de nourriture formées près du système du brûleur.	• Tournez le bouton à « OFF ». Débranchez la bouteille de propane. Gardez le couvercle fermé et laissez le feu mourir. Une fois la grille de cuisson refroidie, enlevez-la et nettoyez-en toutes les pièces.
Retour de flamme [feu dans la canalisation du brûleur].	• Brûleur et/ou canalisation du brûleur bouché.	• Nettoyez le brûleur ou la canalisation du brûleur.
Intérieur du couvercle écaillé, comme de la peinture qui s'écaille.	• Accumulation de carbone.	• L'accumulation de graisses cuites s'est transformée en carbone et se détache des parois. Nettoyez bien.
Le brûleur s'éteint par hasard.	• Réservoir vide.	• Vérifiez si la bouteille de propane est vide. Remplacez le cas échéant; si la bouteille n'est pas vide, consultez la section « Procédure sécuritaire pour réinitialiser la soupape d'excès de débit ».
	• Circulation du propane obstruée.	• Nettoyez la canalisation du brûleur.

AVANT DE DEMANDER UN DÉPANNAGE, ayez sous main les renseignements suivants :

1. **Numéro de série :** Le numéro de série se trouve soit sur le panneau latéral du chariot, sur le panneau supérieur arrière de votre barbecue, ou sur la plaque signalétique. Vous pouvez également trouver le numéro de série sur la couverture du mode d'emploi.
2. **Numéro de modèle :** Le numéro de modèle se trouve sur la couverture du mode d'emploi, dans le coin inférieur droit de la plaque signalétique et sur votre reçu de caisse.
3. Preuve d'achat par le propriétaire initial.

Contactez notre service d'assistance téléphonique à la clientèle au 1 866 771-2663.
HEURES D'OUVERTURE : du lundi au vendredi, de 8 h à 16 h 30
(heure normale du Pacifique); fermé le samedi et le dimanche

SI VOTRE ARTICLE EST ENDOMMAGÉ :

1. Contactez notre service d'assistance téléphonique à la clientèle au 1 866 771-2663.
2. ***Ne retournez pas l'appareil au magasin pour le remplacement des pièces endommagées ou défectueuses.***
   Contactez notre service d'assistance téléphonique à la clientèle au 866 771-2663. Les pièces de rechange en stock parviendront à votre domicile dans un délai de 3 à 10 jours ouvrables.
3. **Pertes ou dommages dissimulés :** si vous ne remarquez pas de dommage avant que la marchandise ne soit déballée, résolvez le problème en contactant immédiatement notre service d'assistance téléphonique à la clientèle. Les pièces manquantes ou endommagées doivent être réclamées dans un délai de 30 jours suivant l'achat.

Pour garantir votre satisfaction et bénéficier d'un service de suivi, inscrivez votre barbecue en ligne sur www.masterchefbbqs.com

GARANTIE LIMITÉE :

Trileaf Distributions® Trifeuil garantit par la présente à L'ACHETEUR ORIGINAL de ce barbecue Master Chef® que ce dernier est exempt de défauts de fabrication pour une durée limitée de 1 an à compter de la date d'achat, tel que suit :
Veuillez consulter la section Restrictions et exclusions ci-dessous.
Garantie limitée de 1 an :
Toutes les pièces

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

Trileaf Distributions® Trifeuil oppose les restrictions suivantes à sa garantie :

1. Cette garantie limitée n'est pas transférable et devient caduque si l'article est utilisé à des fins commerciales ou de location.
2. Cette garantie ne s'applique que si le barbecue est utilisé au Canada.
3. Cette garantie remplace toutes les autres, explicites ou implicites, et toute autre obligation ou responsabilité liée à la vente ou à l'utilisation de ses barbecues.
4. Trileaf Distributions® Trifeuil n'est pas responsable des dommages imprévus, consécutifs, particuliers ou éventuels découlant d'une infraction à cette garantie écrite ou à toute autre garantie implicite.
5. Trileaf Distributions® Trifeuil s'engage à réparer ou remplacer à sa convenance les pièces dont le caractère défectueux, suite à une utilisation et à un service normaux, a été établi et ce, après examen pendant leur période de garantie en vigueur. (Voir les exclusions à la couverture de la garantie ci-dessous.)
6. Les frais d'expédition et de manutention sont à la charge de l'acheteur-consommateur original pour toute commande de pièces couvertes ou non par la garantie.
7. Cette garantie limitée ne vous remboursera pas des frais associés à tout inconvénient, perte de nourriture, blessure personnelle ou dommage à la propriété.
8. Trileaf Distributions® Trifeuil n'autorise aucune personne ou compagnie à assumer pour elle toute autre obligation ou responsabilité liée à la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de son équipement, et Trileaf Distributions® Trifeuil n'est liée par aucune déclaration de cette nature.
9. Visitez www.masterchefbbqs.com pour inscrire votre article en ligne. L'acheteur doit conserver une copie de la facture d'achat pour toute réclamation future.

Trileaf Distributions® Trifeuil exclut les éléments suivants de sa garantie :

a. Les dommages accidentels, l'usage abusif, l'altération ou la mauvaise utilisation, l'application fautive, le vandalisme, la manipulation négligente,
b. Les dommages causés par un assemblage ou une installation incorrects, une altération, le non-respect de l'usage adéquat, des consignes de sécurité et d'entretien présentés tout au long de ce guide, notamment le dégagement incorrect des matériaux combustibles.
c. La non-exécution d'un entretien, de contrôles de sécurité et d'une maintenance réguliers, notamment mais sans toutefois s'y limiter, du retrait d'insectes dans les tubes de venturi causant un feu à inflammation instantanée, un dommage consécutif aux feux de friture, des embrasements ou des feux dus au mauvais branchement du tuyau à la source de gaz.
d. La défectuosité des pièces consécutive à un manque de nettoyage et d'entretien, à l'utilisation de mauvais produits de nettoyage, tels que les nettoyants pour acier inoxydable, à celle de nettoyants abrasifs et chimiques, de nettoyants pour fours en porcelaine et d'autres nettoyants chimiques pouvant endommager les surfaces.
e. L'usure normale, l'écaillage et les éraflures des surfaces peintes ou en porcelaine émaillée, les enfoncements, la décoloration dus à l'environnement ou à la chaleur, la corrosion des surfaces, la rouille ou les perforations dues à la rouille, l'exposition à des substances chimiques présentes dans l'atmosphère et autres dommages découlant d'une utilisation normale et par ailleurs hors du contrôle du fabricant.
f. Il n'existe aucune autre garantie explicite, à l'exception de ce qui est indiqué aux présentes, et toute garantie implicite de qualité marchande et d'adéquation en vigueur se limite à la durée de couverture prescrite dans cette garantie écrite, explicite et limitée.

Fabriqué en Chine **Importé par**
Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8